

Sahne-Kartoffeln

# Marabel



## unsere Rezepte

- herausragende Speisequalität
- mit einer feinen Struktur und gelber Fleischfarbe
- keine Verfärbung nach dem Kochen
- dünne Schale, flache Augen (schnell zu schälen)



einfach



# Sahne-Kartoffeln

## Zutaten

### Rezept für 4 Personen

- 1 kg kleinere Kartoffeln **Sorte Marabel**
- 60 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Becher Sahne
- 2 El Petersilie
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln in wenig Wasser 20 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen und pellen. Gehackte Zwiebeln, durchgepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in der Butter andünsten. Die Kartoffeln hinzugeben und von allen Seiten anbraten. Sahne angießen, durchkochen lassen und alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Sahnekartoffeln Marabel** passen gut zu kurzgebratenem Fleisch, Fisch und gemischtem Salat oder zu einer bunten Rohkostplatte.



*Guten Appetit!*

**EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH**

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: 0 41 31 / 74 80 05 · Fax: 0 41 31 / 74 80 580  
eMail: [europlant@europlant.biz](mailto:europlant@europlant.biz) · [www.europlant.biz](http://www.europlant.biz)